

VI - NEVE

DESACIDIFICANTE

VI - Neve é composto por 95% Bicarbonato de Potássio (E501) e 5% de Tartarato Neutro de Potássio Neutro (E336).

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPETO pó cristalino

COR branco

AROMA inodoro

APLICAÇÕES

Desacidificação de vinhos e mostos.

Melhoria sensorial de vinhos azedos.

Aumento de pH.

CARACTERÍSTICAS

VI - Neve é um produto indicado para:

Reduzir a acidez dos vinhos, tornando-os mais suaves e agradáveis;

Para curar os vinhos azedos, ainda sem o pico acético, melhorando as qualidades organolépticas.

Em alguns casos, recomenda-se um tratamento de estabilização biológica prévio (filtração, centrifugação, pasteurização, adição de anidrido sulfuroso) seguido da conservação do vinho bem sulfitado, ao abrigo do ar e das temperaturas baixas.

EMBALAGEM

Sacos de 1kg.

CONSERVAÇÃO

Na embalagem fechada em local fresco, seco e bem ventilado.

Depois de aberta a embalagem, selar cuidadosamente.

i	Produto em conformidade com o Codex Enológico Internacional e o Regulamento Delegado(UE) nº2019/934 e alterações.
i	Este documento é fundamentado na ficha técnica do fabricante.
i	O produto respeita as características organolépticas naturais do vinho e não interfere na cor.

VI - NEVE

DESACIDIFICANTE

CONSELHOS DE APLICAÇÃO

DOSE RECOMENDADA

50 – 135 g/hL

PROCEDIMENTO

Cálculo da dose necessária de VI - Neve:

1. Utilizar 100 mL de vinho
2. Adicionar hidróxido de sódio (NaOH) 0.1 N até atingir o valor de pH desejado
 $\text{mL (NaOH)} \times 10 = \text{g/hL (VI - Neve)}$

i 135 g/hL de VI - Neve reduzem a acidez em 1 g/L de ácido tartárico, que é o limite máximo legal para o tratamento de desacidificação dos vinhos, de acordo com o Reg. CE 479/2008

COMO UTILIZAR

Dissolver o VI - Neve numa pequena quantidade de água, mexendo bem a solução, e adicionar diretamente ao vinho pouco a pouco, agitando constantemente ou remontando.

Deixar repousar o vinho uns dias, trasfegar e conservar ao abrigo do ar e das temperaturas baixas.

Como alternativa, pode-se tratar diretamente com VI - Neve, a 15% do volume a desacidificar, mexendo energicamente e deixando em contacto durante duas ou três horas trasfegando-se de seguida (eventualmente filtrando) com o resto do vinho, homogeneizando a massa com remontagem.